Relazione economico-agraria di massima per il piano di trasformazione fondiaria della valle dell'Arsa

(continuazione — vedi n. 11, 12 e 13)

Regime fondiario.

Il regime fondiario del comprensorio ha subìto press'a poco le stesse vicende dell'intera provincia dell'Istria, ove l'ordinamento feudale ha regnato dispoticamente per tanti secoli.

Quando Roma conquistò la regione, e fece dell'Arsa il confine orientale d'Italia, la popolazione era certamente più densa. Le rovine dei castelli medioevali, che tutt'intorno sui cocuzzoli o sulle rocche, fanno corona al magnifico panorama dell'Arsa, testimoniano ancora come per tanti secoli si mantenesse inalterato il regime feudale, che doveva soffocare nel popolo l'ultimo ricordo dell'antica gloriosa autonomia municipale.

Verso il 1000, i castelli e le ville della val d'Arsa, divennero proprietà allodiale della casa Weimar-Orlamunde, indi passarono ai patriarchi d'Aquileia come feudi legali, che, duecento anni più tardi, li cedettero ai conti di Gorizia.

Ed in seguito alle lotte di predominio fra principi e patriarchi, fra Signore e Signore, le campagne caddero completamente in mano dell'anarchia feudale: e, taglieggiate dalle masnade castellane, oppresse dalla manomorta, si ridussero in tanti pascoli e boschi con rari campi intorno ai castelli ed alle ville, mentre la contadinanza era soggetta a continui soprusi ed angherie.

Era logico che in simili circostanze l'agricoltura non potesse progredire, e poichè, come dice il Cattaneo, essa „è atto di civiltà e non di barbarie", aveva bisogno di un movimento rinnovatore che la liberasse dalle pesanti catene a cui era legata, e che il soffio della nuova civiltà giungesse a rischiarare l'offuscato orizzonte.

Così verso la metà del secolo XVII, questa potenza feudale cessò di esercitare la sua funesta influenza, e caddero un pò alla volta tutte le barriere che tale nocivo ordinamento aveva elevato contro ogni progresso agricolo, e subentrò un senso di maggior

dignità e di libertà nell' agricoltore e di maggior comprensione nel ricco proprietario terriero, tanto che, con l' intervento del governo già agli inizi del secolo passato, si poteva ritenere estinto il regime feudale.

Il tempo andava completando l' opera di assestamento, e si venne così alla costituzione delle piccole e medie unità aziendali, e di qualche grande proprietà condotta a mezzadria.

E con la soppressione dei feudi si venne anche alla ripartizione dei beni comunali, che, decretata ed iniziata dalla Serenissima, proseguiva con maggiore intensità in questo processo informativo.

Ora il grande possesso è raro, la terra è ripartita in piccoli poderi, dati a mezzadria, o in piccole unità a conduzione diretta: la proprietà è dunque molto frazionata. Uno sguardo alle cifre della tabella 4 servirà di orientamento:

Tabella 4

RIEPILOGO

delle ditte proprietarie del comprensorio nei singoli Comuni secondo la loro complessiva superficie e divise per ordine di diversa grandezza

Comuni	Numero Ditte					Somme			
	fino a 1000 mq.	da 1001 mq. fino ad 1 ettaro	da oltre 1 a 5 ettari	da oltre 5 a 10 ettari	oltre i 10 ettari	Ditte	Superficie		
							ha	are	mq.
Albona	60	368	54	1	2	485	270	62	44
Barbana	7	173	30	—	2	212	210	23	92
Bogliuno	23	101	61	5	4	194	294	64	73
Fianona	84	444	158	7	6	699	1550	48	38
Gimino	33	131	22	—	—	186	86	31	43
Pisino	140	556	219	17	4	936	928	39	74
Valdarsa	83	621	263	19	10	996	1131	93	34
Totali	430	2394	807	49	28	3708	4472	63	98

Come ben si vede, vi sono 2824 ditte catastali che a mala pena raggiungono la superficie di un ettaro, mentre di esse, 430 non arrivano a costituire nemmeno proprietà di mille metri quadrati, escluse in esse qualsiasi appezzamento a coltura specializzata, come orti, vigneti ed oliveti.

Ma quello che è più impressionante, è lo smembramento della proprietà, che, unitamente alla polverizzazione, rendono ec-

cessivo se non impossibile, l'esercizio di una buona agricoltura. La conferma di ciò si può avere dalla tabella 5.

Tabella 5

Numero delle ditte proprietarie, delle particelle e superfici del comprensorio

Comune amministrativo	Comune censuario	N.ro Ditte	Numero particelle parziale	Numero particelle totale	Superficie (ettari)
Albona	Cugno	485	347		
	Vettua S. Martino		434		
	Casali-Sumberesi		271	1.052	270.62.44
Fianona	Chersano	699	123		
	Felicia		2359		
	Villacrasca		235		
	Cosiliacco		592	3.309	1.550.48.38
Pisino	Carbune	936	965		
	Gallignana		194		
	Moncalvo		1124		
	Pedena		3816		
	Scopliacco		415		
	Tupliacco		1496	8.010	928.39.74
Valdarsa	Briani	996	1122		
	Gradigna (Ronchi)		41		
	Grobenico dei Carnel		503		
	Lettai		351		
	Su Codru		1438		
	Valdarsa		773		
	Villanova		958	5.186	1.131.93.34
Bogliuno	Bogliuno	194	1157		
	Castel Bellai		196	1.353	294.64.73
Gimino	S. Giovanni d'Arsa	186	614	614	86.31.43
Barbana	Barbana	212	99		
	Porgnana		379	478	210.23.92
		3708	Totale	20.002	4.472.63.98

Ecco risultare per esempio, come nel Comune di Pisino, su 928 ettari di superficie soggetta a bonifica, si hanno 936 ditte, le quali suddividono la loro proprietà su 8010 particelle catastali. Quale sarà il reddito fondiario di simili appezzamenti, se essi distano talvolta uno dall' altro qualche chilometro, ed il fabbricato dell' agricoltore è forse lontano otto, dieci chilometri? Quale potrà essere la coltura veramente redditizia in simili circostanze? Non vi è dubbio che un nuovo riordinamento, una nuova sistemazione della proprietà s' impone. Sarà necessario quindi provvedere per gradi, a permute, ingrossazioni ed anche commassazioni dei fondi polverizzati e dispersi, per poter rendere più conveniente ed effettivamente benefica la bonifica idraulica ed agraria di questa importante zona agricola.

(continua)

DOTT. R. VAZZOLER

Raccolta ed essiccamento del tabacco orientale

Premesso che il tabacco della varietà Erzegovina Stolac impieghi all' incirca 60 giorni per arrivare alla maturazione industriale della foglia, e ciò con stagione a decorso normale; tenuto presente che per l' eccesso di umidità e per le basse temperature primaverili il detto termine nella annata in corso sarà protratto, si ritiene che l' inizio della raccolta per la maggior parte degli appezzamenti investiti a tabacco, si aggirerà attorno al 20-25 luglio. Ed in considerazione del fatto che per ottenere prodotti di pregio, oltre a considerare fattori di carattere climatico e pedologico, assurge a capitale importanza la conoscenza del processo di maturazione della foglia e il modo di impostare un razionale essiccamento, alcuni rilievi e consigli in merito serviranno di guida agli agricoltori meno esperti per ottenere quei successi che si sono ripromessi nel dedicarsi a questa coltivazione.

Nel tabacco il primo sintomo di maturazione si ha in genere quando il fiore è completamente formato. Allo spuntare del bottone fiorale le foglie di bassa corona, e cioè le prime foglie sopra il colletto, divaricano l' angolo di inserzione sul fusto e volgono verso terra; il colore dell' epidermide che era verde intenso, sbiadisce e tende al giallo; il margine della foglia e

specialmente l' apice presenta la decolorazione più marcata, e nella pagina inferiore delle foglie della varietà Erzegovina si notano delle bolle rientranti, nel mentre quella superiore ha delle bolle in rilievo sul resto della superfice fogliare. Il manifestarsi di questi fatti segna l' inizio della prima raccolta.

Dopo otto giorni circa, la pianta appronta un altro numero di foglie per la seconda raccolta che si distingue dalla prima solo perchè i segni di cui abbiamo parlato si presentano maggiormente accentuati. Di questo passo progrediscono anche la terza e la quarta raccolta, nel mentre l' ultima, cioè quella delle foglie apicali attorno alla infiorescenza, deve esser fatta quando le foglie stesse presentano una colorazione verde con forte tendenza al giallo, e quando anche le bollosità hanno una colorazione gialla. Le foglie apicali di maggior sostanza hanno bisogno di arrivare a una maturazione più spiccata per facilitare il processo di essiccamento nella sua ultima fase, in cui si ha minore intensità dei raggi solari.

La raccolta procede così: si staccano le foglie iniziando dalla base (bassa corona) e procedendo verso l' alto. L' operaia dopo aver staccate dalle piante una ventina di foglie le deposita a terra e procede nella raccolta sul filare; un' altra operaia la segue, raccoglie una ventina di questi pacchi e li porta presso le casse per il trasporto, che è bene si trovino in un luogo ombreggiato. Un' altra operaia provvede a collocare il tabacco in dette casse, disponendo i pacchetti di venti foglie uno sopra l' altro, sino all' altezza di venticinque centimetri al massimo. Le casse di trasporto del tabacco dal campo al magazzino di consegna devono avere le dimensioni di cm. $80 \times 60 \times 25$ e devono contenere come massimo 60 chg. di tabacco verde; in tal modo il tabacco si mantiene nelle migliori condizioni di freschezza durante il tempo che va dalla raccolta alla consegna al magazzino.

Per conservare le qualità organolettiche del tabacco è necessario che la raccolta venga fatta alla mattina presto, che le foglie avariate vengano eliminate e che si sospenda la raccolta per due o tre giorni in caso di pioggie; inoltre il trasporto al magazzino deve esser fatto nel più breve termine possibile per evitare riscaldamenti, i quali anneriscono la foglia.

La seconda fase, e forse la più difficile, è la trasformazione del tabacco verde in tabacco secco. Avvenuta la consegna, pre-

via pesatura, operaie apposite procedono all'infilzamento di 120-150-180 foglie, a seconda della loro grandezza, su spago adatto allo scopo. L'operazione dell'infilzamento viene fatta con un ago apposito sul quale sta infilato lo spago, passandolo attraverso la costola, a un dito dalla base della foglia, cioè dalla parte con cui essa stava attaccata al fusto; arrivate ad un certo numero di filze, altre due operaie procedono all'attacco di n. 14-18 filze sul cavalletto per l'essiccamento del tabacco al sole. I cavalletti devono avere due forme, per foglia media e a grande sviluppo e per foglia piccola; il primo tipo deve avere 2 m. di lunghezza, 1 di larghezza e 50 cm. di altezza; nel secondo, invece, l'altezza deve essere di soli 40 cm., e ciò per utilizzare meglio gli spazi nei baracconi di ricovero del tabacco.

Dopo caricato, il cavalletto viene passato nella camera oscura per il primo processo fermentativo della foglia, e la permanenza in questa camera deve durare sino all'ingiallimento dei margini fogliari, e sarà maggiore per le foglie raccolte per primo e per quelle apicali raccolte per ultimo. Ogni due o tre ore le camere oscure vanno arieggiate per eliminare la umidità creatasi attraverso il processo fermentativo.

Finita la permenenza del tabacco nella camera oscura, lo stesso verrà portato all'aria e disposto in pile di 4 cavalletti, usando l'avvertenza di mettere al disopra un cavalletto avente il tabacco più asciutto, affinchè il passaggio all'azione dei raggi solari sia graduale; tale attenzione va posta specialmente nelle giornate di sole più cocente. Due giorni dopo i cavalletti, ad uno ad uno, vengono esposti al sole per l'essiccamento completo della foglia, e si portano nei locali di custodia solo quando si teme che nella notte si abbia cattivo tempo. Comunque, alla sera, prima di finire il lavoro, le operaie procedono alla formazione di pile di tre cavalletti per facilitare il carico delle baracche in caso di improvviso maltempo durante la notte.

Dopo una ventina di giorni, a seconda della consistenza fogliare, il tabacco è pressochè secco e si procede allo scarico dal cavalletto provvedendo che il tabacco abbia un certo grado di umidità per evitare rotture che produrrebbero frasami. Il *rinvincidimento* lo si ottiene collocando i cavalletti con il tabacco secco nelle baracche e lasciandoveli sino a che il tabacco è sufficientemente morbido per la manipolazione.

Il tabacco staccato viene collocato in casse gabbia (casse apposite con scheletro in legno rivestito di juta) e ivi conservato fino al momento della lavorazione L' ingabbiamento viene fatto a filze, in modo che ogni filza venga ripiegata su se stessa e poi messa semistirata nella gabbia, evitando rotture; in mezzo alla gabbia si lasciano degli spazi per l' arieggiamento della massa e per poter controllare lo stato di conservazione del tabacco ogni qual volta si ritiene opportuno.

Il tabacco a metà cassa viene compresso con un coperchio mobile e poi il carico procede sino al riempimento, in modo che la cassa abbia a contenere dai 50 agli 80 chg. al massimo a seconda della consistenza del tabacco.

L'ingabbiamento del tabacco bisogna che venga fatto quando esso ha il giusto grado di umidità; nel regolarsi a tale riguardo serve sopratutto la pratica. L' eccesso di umidità provoca lo sviluppo di muffe, mentre quello opposto riduce il tabacco in frasami.

Nelle aziende ove si lavorano forti masse di tabacco il sollecito ingabbiamento si rende opportuno per mettersi al sicuro dagli attacchi di muffe per gli eccessi di umidità dei mesi di ottobre e di novembre, mentre i coltivatori che essiccano masse relativamente modeste, hanno la convenienza, prima dell' ingabbiamento, di mantenere il tabacco sospeso in festone, per alcune settimane, sino a che esso acquista pregio, specialmente in colore ed in finezza di tessuto.

Dott. A. Dessanti

La cocciniglia rossa della vite

L' andamento piovoso della primavera decorsa ha favorito la diffusione di un insetto, forse notato da pochi agricoltori negli anni passati, che quest' anno, invece, preoccupa i viticoltori della zona di Buie; intendo parlare della *cocciniglia rossa della vite*, denominata in latino Pulvinaris vitis, Coccus vitis od anche Lecanium vitis.

Oltre a questa, vi sono altre due cocciniglie che attaccano di preferenza la vite, quella grigia e quella bianca, che però si sono notate solo quà e là, mentre la rossa è quella che si trova su tutte le viti colpite.

Tutte e tre le specie appartengono all' ordine dei Rincoti, ed alla famiglia delle Coccinigliе.

Da alcuni sopralucghi fatti e dal materiale mostratomi dagli agricoltori, ho potuto rilevare che la cocciniglia rossa ha trovato l' ambiente più adatto per la sua diffusione nei luoghi bassi, ombrosi, umidi, poco aereati e che ha invaso di preferenza solamente certe varietà di viti, come la Malvasia, il Moscato bianco, il Gamaj bianco, quello rosso, poco il Terrano, meno le altre varietà di viti coltivate nella zona.

In questa stagione l' insetto si presenta sotto forma di larva piccolissima, di un colore rosso cupo, senza piedi, provvista di rostro e di due lunghe setole addominali, attaccata ai tralci isolatamente oppure in colonie e di preferenza in prossimità dei nodi dei tralci stessi.

Generalità dell'insetto. — Le femmine hanno forma ovoidale, con una scanalatura nella parte posteriore del corpo; sono lunghe 4 mm. circa, di color rosso fulvo, prive di ali, provviste di antenne, di zampe e del rostro.

I maschi sono più piccoli (circa 2 mm.), hanno il torace bruno, l' addome rosso, le ali bianche con una bordura rosea; sono senza rostro e con due antenne.

L' accoppiamento avviene ai primi di ottobre; i maschi muoiono subito, mentre le femmine sopravvivono fissandosi ai rami e rimangono così per tutto l' inverno; esse subiscono delle deformazioni, e cioè perdono le antenne e le zampe non appena hanno trovato il posto adatto per fissarvisi con il rostro; il corpo allora si gonfia dando origine ad una protuberanza, sotto la quale vengono deposte le uova. Le stesse femmine emettono poi una secrezione cerosa che ricopre la protuberanza, e ciò allo scopo di meglio proteggere le uova. Si ha così l' idea di trovarsi di fronte alle «cappe» del gelso prodotte dalla cocciniglia del gelso.

Dopo un mese dalla deposizione (primi di giugno circa) si ha la schiusura delle uova, dalle quali nascono le larve. Queste sono di diversa grandezza (1/3-1/4 di mm), senza piedi, provviste invece di un lungo rostro e di due grandi setole addominali.

Le larve si propagano con molta facilità ed in breve tempo sui sarmenti (ed anche sulle foglie) delle viti, infiggendovi i loro organi succhiatoi, e si fissano isolatamente od in gruppi, di solito vicino ai nodi dei tralci ed alle inserzioni delle foglie.

Le larve isolate, che sono le più grandi, danno origine, già in estate, alle femmine, mentre quelle unite e più piccole divengono maschi alla fine di settembre - primi di ottobre.

Danni. — I danni sono dovuti quasi esclusivamente alle femmine che si fissano sui teneri tessuti succhiandone gli umori, di modo che le parti colpite deperiscono e l'intera pianta può morire se gli attacchi della cocciniglia sono forti. Difatti, dai casi constatati ho potuto rilevare non solo la presenza dell'insetto, ma anche segni di deperimento della parte colpita. Però non si è trattato mai di casi gravi, almeno fino ad oggi; cionondimeno l'agricoltore deve preoccuparsi per l'avvenire ed è bene quindi che si metta in guardia per tempo e che procuri di fare tutto quello che la scienza e la pratica gli suggeriscono per arrestare il male non solo, ma anche per evitare danni maggiori.

Metodi di lotta. — I mezzi di lotta per combattere la cocciniglia rossa, valevoli del resto anche per le altre due, non sono tanto semplici, in quanto che l'insetto si nasconde sotto lo scudetto protettore e non è quindi facile il raggiungerlo. Ad ogni modo la lotta può esser fatta e con giovamento prima di tutto durante l'inverno per distruggere gli scudetti e quindi le femmine, e poi in estate per colpire le larve che rimangono scoperte.

Il metodo di lotta invernale consiste nello scortecciare i ceppi e nel sottoporli ad energiche spazzolature, a mezzo del guanto Sabatè o di altro arnese, per eliminare le femmine; fatto ciò, bisogna irrorare i ceppi, con le comuni pompe irroratrici, con una soluzione al 10 % di acido solforico od all'1 % d'Ibernol; a questo primo trattamento è bene farne seguire un secondo ed eventualmente un terzo alla distanza di 10-12 giorni l'uno dall'altro.

Il sistema di lotta estivo, che deve completare quello invernale, consiste nel distruggere le giovani larve con insetticidi adatti, dei quali i migliori e più efficaci sono l'estratto di tabacco, e l'emulsione di sapone e petrolio, magari raschiando prima le parti colpite. L'epoca più indicata per la lotta estiva è il mese di luglio, quando cioè si ha la schiusa delle uova e quindi la nascita delle larve. Pare che l'insetticida che ha dato migliori risultati sia quello a base di sapone e petrolio, distribuito con le comuni pompe irroratrici nelle seguenti proporzioni:

petrolio	litri 4
sapone	chg. 0.250
acqua	litri 4

Si scioglie bene il sapone nell' acqua, si aggiunge il petrolio e si agita continuamente fino ad ottenere un' emulsione omogenea, che poi si diluisce in 15-20 volte il suo volume d' acqua. E' consigliabile ripetere il trattamento per 1-2 volte, alla distanza di 10-12 giorni.

Al di fuori dei due periodi indicati per la lotta è raccomandabile fare la potatura delle parti colpite e quindi la bruciatura delle parti tagliate in primavera. C' è qualche autore che consiglia anche le solforazioni con zolfo semplice, asserendo che lo zolfo fa arrestare la moltiplicazione della cocciniglia.

Dott. L. Dandri

Una grave malattia dei vini: il girato

Gli agricoltori sanno che nel decorso anno la vite è stata colpita da attacchi peronosporici e che durante la vendemmia, per l' azione combinata dell' umidità e della temperatura piuttosto elevate, l' uva, già danneggiata da tale malattia, è stata facile preda anche del marciume. Ad onta di ciò non tutti hanno creduto di procedere alla vinificazione in presenza di anidride solforosa, la quale rappresenta senza dubbio un rimedio preventivo molto efficace contro le malattie. Ed infatti in questi giorni molti agricoltori chiedono consigli sul modo di porre rimedio a vini ammalati di *girato;* è il caso di dire che « non sempre il male viene per nuocere » giacchè si spera che di fronte a questi insuccessi, nelle prossime vendemmie si ricorrerà ai rimedi preventivi che la tecnica enologica suggerisce e che sono indiscutibilmente di grande efficacia.

Dato che la suddetta malattia va manifestandosi anche su partite considerevoli sia di vino bianco come di vino rosso, è bene che gli agricoltori ne richiamino le cause ed i rimedi preventivi e curativi d' adottarsi.

Il nome scientifico del girato è « fermentazione tartarica » perchè il tartaro del vino ed anche quello delle botti si scompongono con formazione di prodotti diversi; da noi questa ma-

lattia è nota con i nomi di *ribollimento*, *versa*, *cercone*, ecc. Fin dal primo stadio, il vino perde la sua limpidezza e successivamente nei vini bianchi le particelle solide sospese hanno dei riflessi somiglianti a quelli di un tessuto sericeo, mentre nei vini rossi si nota una variazione del bel colore rosso rubino in rosso violaceo ben visibile allorchè si osserva specialmente la parte superiore del vino versato in un bicchiere.

Durante lo sviluppo della malattia esiste un periodo in cui il vino è ricco di gas carbonico, tanto che se trovasi in botte piena esercita una forte pressione; la produzione di questo gas è dovuta all'attività di una miriade di microrganismi nelle forme di bacilli e micrococchi i quali alterano la normale composizione del vino, nel senso di una diminuzione del cremore, dell'acido tartarico con conseguente diminuzione dell'acidità fissa e aumento dell'acidità volatile.

Le cause che favoriscono lo sviluppo della malattia vanno ricercate nella qualità del vino e nel modo di conservarlo.

In riguardo alla qualità va rilevato che vi sono dei vini, come il Borgogna e il Pinot, in cui si ha deficienza dell'acidità totale e la ricchezza di materie azotate predispone il vino alla alterazione; ciò si verifica con maggiore frequenza nelle cantine più facili a riscaldarsi e allorchè il vino proviene da uve peronosporate, muffite, grandinate o comunque guaste.

Ma la causa principale e sulla quale è bene richiamare l'attenzione di chi vuole prevenire questa seria malattia, risiede principalmente nel modo di conservazione del vino.

Vi sono ancora degli agricoltori i quali credono che il vino mantenuto sulle fecce possa conservarsi sano, e non sono pochi coloro che eseguiscono un solo travaso per il timore che il vino perda una parte di alcool. Questi ed altri pregiudizi fanno sì che il vino per essere a contatto con il materiale feccioso, ricco di fermenti durante i primi caldi, intorbidi e si ammali.

Di più bisogna notare che non sempre le botti vengono accuratamente pulite; il tartaro (gripola) può costituire il focolaio di un numero straordinariamente grande di fermenti che in seguito inquinano tutta la massa.

I rimedi preventivi del male si riassumono quindi nel pulire accuratamente le botti liberandole dalle incrostazioni, nell'eseguire gli opportuni travasi specialmente alla fine di marzo in botti bene solforate e nel conservare il vino in cantine il più possibilmente fresche.

L' aggiunta di piccole dosi di metabisolfito di potassio (bastano 4-5 gr. per hl.) durante l' estate giova molto acchè il vino si mantenga perfettamente sano.

Se alla vendemmia le uve risultassero peronosporate o guaste per muffa, marciume come è accaduto nelle due ultime annate, i vini si debbono preparare con l' impiego dell' anidride solforosa appena fatta la pigiatura o preparato il mosto. È notorio come la vinificazione in presenza di anidride solforosa è quanto mai vantaggiosa per la sua azione riducente, antisettica ed eccitatrice, e in proposito più volte si è scritto sulle pagine di questo bollettino.

I rimedi curativi del vino affetto dal girato non sono molti e la loro efficacia è limitata; tutto sta nel poter accorgersi in tempo e agire prontamente. Si proceda allora ad una chiarificazione con terra di Spagna (gr. 100 per hl.) previo travaso del vino in botte fortemente solforata. Per ripristinare l' acidità si aggiunga acido citrico o meglio ancora acido tartarico; la dose varierà, evidentemente, a seconda della entità della diminuzione verificatasi nell' acidità fissa.

Altro rimedio curativo, per vini non fortemente ammalati, consiste nella rifermentazione in presenza di vinacce fresche non torchiate; meglio se ad esse si aggiunge un pò d' uva pigiata. In questo caso è consigliabile vendere il vino nel più breve tempo, e ad ogni modo non più tardi della primavera.

Dott. U. Malvestiti

Cimatura e sfogliatura del granoturco

Dopo aver dato qualche consiglio su questa coltura (vedi n. 7 e 9 del c. a.) diremo due parole su tali operazioni, o per dir meglio mutilazioni, alle quali vengono assoggettate le piante di granoturco, a fioritura avvenuta. Con la prima di esse, la cimatura, si asporta la porzione di stelo che sta al disopra della pannocchia più alta, mentre con l' altra, la sfogliatura, si eliminano tutte le foglie, lasciando così soltanto lo stocco e le pannocchie.

Basterebbe pensare per un solo momento al fatto che sono proprio le foglie gli organi nei quali avviene la formazione delle

sostanze nutritive, che consentono alla pianta di raggiungere il suo completo sviluppo, in un primo tempo, e successivamente di formare e condurre a maturazione i propri frutti, val: a dire la granella, per comprendere quanto le operazioni stesse debbano riuscire dannose. E' innegabile, infatti, che riducendo grandemente la possibilità nelle piante a fabbricarsi la materia alimentare che, dopo la fioritura, va pressochè per intero ad accumularsi nella granella, si verrà a compromettere la quantità ed anche la qualità della medesima.

Ma, si obbietta, in tal modo ci si procura del foraggio; è vero: bisogna però vedere sino a qual punto ciò compensi il danno. E siccome è stato ampiamente e ripetutamente dimostrato, e non da oggi, che esiste un rilevante sbilancio fra il guadagno e la perdita di tali operazioni, ne consegue che è d' uopo rinunciare a questa risorsa foraggiera tuttaltro che economica, e rivedere l' ordinamento dell' azienda, facendo più largo posto al prato di leguminose, erba medica sopratutto, o concimando i prati già esistenti, o ricorrendo agli erbai intercalari di granturchino o di altra specie.

Evidentemente, sia la cimatura che la sfogliatura risultano tanto più dannose quanto più presto e più abbondantemente vengono effettuate Se si cimasse, ad esempio, qualche tempo dopo la fine della fioritura e se si lasciassero un paio di foglie dopo la pannocchia più alta, anzichè asportare lo stelo immediatamente sopra la inserzione della stessa, la granella ne trarrebbe sensibile vantaggio, nel mentre la riduzione della massa foraggiera si ridurrebbe a ben poca cosa.

Quanto alla sfogliatura, essa dovrebbe essere del tutto abbandonata; oppure si dovrebbe limitare, esclusivamente nelle annate di eccezionale scarsezza di foraggio, ad asportare parte delle foglie e solo quando mancano pochi giorni alla raccolta.

Concludendo, diremo che nella valle Padana i ritardi, talvolta eccessivi, nella maturazione del granoturco, dovuti ad eccesso di pioggie e difetto di calore nella fine dell' estate - inizio dell' autunno, possono talvolta giustificare la sua cimatura e sfogliatura, perchè in tal modo la pianta muore in breve tempo, e così, liberato il campo dal frumentone, si possono eseguire tempestivamente i vari lavori per la coltura del grano, che ad esso fa seguito. In Istria, però, ciò non si verifica, perchè, generalmente, il decorso della stagione, sopratutto nei riguardi

delle precipitazioni durante il periodo in cui il granoturco occupa il terreno, è tale, se mai, da accelerarne la maturazione. Pertanto, anche per questo motivo, è bene che le suddette operazioni vadano a fare compagnia alle tante altre pratiche dannose e quindi giustamente abbandonate. Dott. U. Stacchiotti

Consigli pratici

Il male del piede del frumento. — Il male si osserva facilmente perchè alla base del culmo l'Ofiobolo produce delle chiazze nerastre che lo circondano a guisa di manicotto.

Le cause che predispongono il frumento all'attacco del male del piede sono: il ristagno delle acque nei seminativi, la deficenza di sostanze nutritive, la cattiva lavorazione del terreno ed il ringrano.

I mezzi di lotta devono essere preventivi e basarsi specialmente: 1) su di una razionale concimazione in modo di facilitare lo sviluppo di piante rigogliose; 2) sull'accurata preparazione e sistemazione del terreno, onde evitare il ristagno delle acque; 3) sull'abbruciatura delle stoppie, con la quale si distrugge una grandissima quantità di germi del male. (f. r.)

Nel porcile. — Il porcile deve essere tenuto pulito; i maiali devono riposare sull'asciutto; curiamo, quindi, lo scolo delle urine e non trascuriamo di asportare le feci, ricordando che i maiali divenuti per antonomasia simbolo di sporcizia, sono invece desiderosi di pulizia alla pari di ogni altro animale. (i. b.)

Animali utili. — Gli uccelli, gli orbettini, le biscie, i rospi, le lucertole ed i ramarri ci sono di grande aiuto nella lotta contro vari nemici delle piante; sono quindi nostri alleati preziosi che dobbiamo rispettare e proteggere. (i. b.)

La Cantina sperimentale dell'Istituto agrario di Parenzo ha preso parte all'ultima Fiera campionaria di Milano con l'intento più che altro di far conoscere gli ottimi vini dell'Istria.

La presentazione dei prodotti della nostra regione fu fatta, come si vede nella fotografia alla pagina seguente, in modo molto decoroso, intonando la parte artistica allo stile modernissimo.

Il successo ottenuto nel padiglione vini fu notevole e il nome della nostra terra ha richiamato l'attenzione di numerosissimi visitatori.

La Cantina dell' Istituto, per volere del R. Ispettore agrario regionale, partecipa pure alla 1ª Mostra-mercato dei vini tipici che si svolgerà a Siena dal 3 al 18 agosto p. v. e spera di poter tenere alta la buona fama della produzione enologica istriana anche in quella importantissima manifestazione nazionale.

RASSEGNA DELL'ANDAMENTO AGRICOLO IN PROVINCIA

Pola. — L'inizio della prima quindicina di luglio è stato piovoso ma poi il tempo si è messo al bello, mantenendosi così sino alla fine, e la temperatura è aumentata notevolmente con sensibile beneficio delle colture sarchiate che erano arretrate nello sviluppo.

La mietitura è stata ultimata e si è dato inizio alla trebbiatura; il prodotto è inferiore alle previsioni, e tale diminuzione è dovuta alla diffusione assunta dal mal del piede ed all'enorme sviluppo di erbacce nei seminati.

Si è iniziata la raccolta del tabacco che si presenta sano nonostante il decorso poco favorevole della stagione.

Il terzo sfalcio dei medicai darà un buon prodotto, come si è avuto da quelli precedenti, la fienagione dei quali, però, non è riuscita troppo bene causa le continue precipitazioni.

Lo sviluppo vegetativo della vite è tuttora arretrato; qua e là si notano lievi attacchi di peronospora.

La produzione dei fruttiferi è buona come quantità, ma la qualità è scadente.

I lavori in campagna hanno ripreso il loro ritmo normale dopo le interruzioni dovute al maltempo; ora la manodopera è intenta alla trebbiatura, alla rottura delle stoppie ed ai trattamenti anticrittogamici alle viti.

Albona. — Nei primi giorni di luglio sono cadute delle pioggie e la temperatura si è mantenuta bassa, ma poi il tempo ha preso il suo decorso normale con giornate belle e calde.

I frumenti precoci sono stati mietuti ed ora si procede alla mietitura delle varietà locali, le quali promettono poco, causa i danni subiti dall'allettamento e dagli attacchi di ruggine.

La fioritura della vite e dell'olivo si presentava bene, ma l'allegagione è stata piuttosto scarsa in seguito allo sfavorevole decorso della stagione.

Le patate e il granoturco si sono rimessi con il caldo di queste ultime giornate, e sono assai promettenti; i fagiuoli sono fortemente invasi dagli afidi, in particolar modo nelle colture dell'isola di Cherso.

La vegetazione della vite è alquanto in ritardo; si sono avuti attacchi di peronospora specialmente nelle zone colpite dalla grandine, dove l'agricoltore sfiduciato non ha eseguiti nel modo dovuto i trattamenti antiperonosporici.

Nei primi giorni della quindicina, l'Esperto della Sezione è stato a Cherso per accertarsi dell'entità dei danni causati dalla grandinata dell'11 giugno, i quali sono rilevanti.

Buie. — Nella prima quindicina di luglio l'andamento stagionale ha migliorato notevolmente poichè le giornate di bel tempo sono state in prevalenza; però si sono avute anche delle piogge non abbondanti, le quali oltre ad ostacolare, alle volte, i lavori di campagna, hanno favorito lo sviluppo della peronospora, della ruggine nel grano ed il propagarsi degli afidi

in diverse piante. La temperatura è salita e da qualche giorno il caldo si fa sentire parecchio.

Il grano è stato quasi tutto mietuto e si è iniziata la trebbiatura; dai primi dati risulta che il prodotto è superiore a quello dello scorso anno, pur essendosi verificati non pochi casi di mal del piede, di ruggine e di allettamento. I cereali minori promettono quanto il frumento.

Tutte le colture, in generale, si presentano bene e dànno a sperare in un buon raccolto.

Sono continuati i trattamenti cupro-calcici ed anche polverulenti contro la peronospora; qua e là si notano, tuttavia, degli attacchi non solo alle foglie, ma anche al grappolo.

Continua la raccolta dei frutti, che è abbondante; però i prezzi sono quanto mai bassi.

L'affluenza di bestiame ai due ultimi mercati di Buie e Levade è stata piuttosto scarsa; in compenso i compratori sono stati numerosi, si sono conclusi parecchi affari e si è notato un leggero rialzo dei prezzi, specialmente dei bovini.

Il vino continua a smerciarsi lentamente ed a prezzi bassi.

Capodistria. — L'andamento piovoso di buona parte della quindicina ha ostacolato alquanto i lavori stagionali; però in questi ultimi giorni il tempo si è ristabilito, e gli agricoltori lavorano indefessamente per rimettersi al corrente con i lavori medesimi.

Si è iniziata la trebbiatura dei grani precoci e si procede nella mietitura di quelli tardivi.

Le prime raccolte del pomodoro sono soddisfacenti ma i prezzi lasciano alquanto a desiderare.

In seguito alle frequenti pioggie la vegetazione della vite è alquanto arretrata; si riscontrano, poi, attacchi di peronospora e di altre malattie crittogamiche.

L'olivo lascia sperare in un buon raccolto.

La raccolta delle pesche è in pieno; come quantità il prodotto è discreto ma la qualità lascia assai a desiderare; anche il raccolto delle pere è discreto.

Parenzo. — Nella prima quindicina di luglio si è avuto quasi sempre il bel tempo, interrotto solamente da piccole manifestazioni temporalesche della durata di poche ore; la temperatura si è elevata sensibilmente. La mano d'opera è intenta alla mietitura e trebbiatura del grano, ai trattamenti anticrittogamici alle viti, ai lavori superficiali nelle colture sarchiate, ecc.

La resa dei grani precoci è stata buona, e la qualità ottima. L'inizio delle contrattazioni del grano del nuovo raccolto non è favorevole; i prezzi si aggirano sulla base di 70 lire al q.le, ma naturalmente si tratta di piccole partite.

Il tabacco sviluppa bene, si presenta sano, e fra qualche giorno si inizierà la prima raccolta.

Le sarchiate e le foraggere si presentano bene.

L'andamento della stagione è stato sfavorevole alla fioritura della vite; si riscontrano in estese zone danni rilevanti prodotti dalla colatura, special-

mente nelle uve da mensa e nelle uve da vini fini. Lo sviluppo della peronospora viene paralizzato dai ripetuti trattamenti cuprici.

L' allegagione dell' olivo è in generale buona.

Nei prezzi degli animali non si nota alcun miglioramento; lo stesso dicasi nei riguardi del mercato del vino.

Pinguente. — Dopo un periodo di frequenti pioggie il tempo si è finalmente rimesso, ed è venuto il caldo che ha portato un notevole miglioramento alla vegetazione delle diverse colture che però è sempre in ritardo.

Si è iniziata la mietitura dei grani precoci, e di quelli a maturazione normale in gran parte allettati; il prodotto dei frumenti tardivi sarà piuttosto modesto, causa i forti attacchi di ruggine.

Le patate sono molto rigogliose; il granoturco si presenta discretamente nelle zone collinari e bene soleggiate, mentre nelle valli la sua vegetazione è molto stentata.

La vite si trova appena ora in piena fioritura; l' opera vigile dell' agricoltore non ha permesso fino ad oggi lo sviluppo della peronospora.

I fieni, per il ritardo subìto nella fienagione, sono riusciti di qualità scadente.

L' agricoltore è impensierito per la continua stasi nella vendita del vino.

Pisino. — Nella prima quindicina di luglio si sono avute in prevalenza giornate serene, alternate con qualche breve pioggia; la temperatura è salita molto, ed il tempo si è messo costantemente al bello.

Tutti i lavori di campagna procedono regolarmente ed attivamente; la disoccupazione è minima.

Continua la mietitura dei frumenti precoci; quella delle varietà tardive si è iniziata in questi giorni. Il prodotto sarà in complesso un pò superiore a quello dello scorso anno; i danni causati dalla ruggine, dal mal del piede e dall' allettamento sono stati lievi.

Il tabacco si presenta sano, sebbene la sua vegetazione sia un pò stentata; è stata eseguita la seconda zappatura.

Il foraggio sarà sufficiente al fabbisogno del bestiame.

Lo sviluppo delle patate e dei fagiuoli è ottimo; nelle prime si sono manifestati lievi attacchi di peronospora ed i fagiuoli sono stati un poco invasi dagli afidi. La vegetazione del granoturco è alquanto stentata, ma in complesso anche questa coltura promette bene.

La vite vegeta normalmente; la fioritura è stata ostacolata dalle frequenti pioggie; si sono avuti solo lievi attacchi di peronospora.

La fioritura dell' olivo è discreta.

Lo stato dei fruttiferi è invariato.

Rovigno. — La mietitura del frumento non è ancora ultimata; i primi risultati della trebbiatura sono buoni; la mietitura dei cereali minori è in pieno corso.

Il tabacco ha ripreso bene in seguito al caldo degli ultimi giorni, ed in qualche appezzamento è già pronto per la raccolta.

Gli ultimi tagli dei medicai e dei prati-pascoli sono riusciti bene; purtroppo la qualità del foraggio di quest' anno sarà scadente, mentre come quantità non ci si può lamentare.

I granoturchi e le patate sono in pieno sviluppo e promettono molto bene.

La vegetazione della vite si è rimessa ma il prodotto sarà poco abbondante.

L'olivo invece presenta un allegamento meraviglioso, per modo che se non si avranno avversità durante il resto del ciclo vegetativo, il prodotto sarà ottimo.

FRA LIBRI E RIVISTE

Il Ramo Editoriale degli Agricoltori ha pubblicato un ricco volume: **„ Dieci anni di attività sindacale — MCMXXII-MCMXXXII — della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori ".**

Nel volume che si presenta con una prefazione del Presidente della Confederazione on. prof. Giuseppe Tassinari, prefazione che costituisce da sola un interessante studio sull'attività sindacale agricola, sono raccolte le relazioni largamente documentate con cifre, grafici, tavole a colori, fuori testo, di tutti gli uffici confederali, delle Sezioni e degli Enti economici ed assistenziali degli agricoltori.

Si ha così un quadro completo — il primo che appaia — di quello che è, del come funziona, dei risultati che ha già raggiunto in 10 anni di lavoro e del lavoro che si propone di svolgere nel prossimo avvenire la organizzazione nazionale fascista degli agricoltori.

Il libro, nel quale non manca una parte storica che ricorda le origini della organizzazione e una espositiva che illustra chiaramente l'organizzazione stessa nella sua struttura costituzionale e statutaria, è indispensabile per tutti coloro — Enti pubblici, sindacali e politici e privati studiosi — che s'interessano di agricoltura, di sindacalismo e di economia.

Tutti i campi, difatti, dell'attività sociale e tecnica ed economica che interessano l'agricoltura sono largamente trattati, dai patti di lavoro, alla assistenza sociale; dai problemi tributari a quelli statistici ed economici in senso generale; dalle questioni doganali a quelle che interessano gli studi giuridici e la nuova legislazione agraria; dalla battaglia del grano alla bonifica integrale.

Inoltre, attraverso le relazioni delle Sezioni specializzate si ha uno specchio completo dell'attività svolta dall'organizzazione degli agricoltori per la difesa e il potenziamento delle maggiori attività agricole italiane: vite, ortofrutticola, agrumaria, olivo, zootecnia, allevamento ovino, bachi da seta, api, allevamenti avicoli, canapa, tabacco.

Chi voglia conoscere lo sviluppo assunto dalla meccanica agricola trova una interessante relazione della Sezione Utenti Motori Agricoli.

Infine sono ampiamente illustrate le attività dei maggiori Enti economici cooperativi o assistenziali degli agricoltori, come la Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, la Associazione Nazionale dei Bieticoltori, la Federazione delle Cantine sociali, la Federazione dei Caseifici e delle latterie sociali e l'Ente Nazionale Risi.

Il panorama della vita, della attività, degli interessi e della organizzazione agricola è così completo.

Il volume si vende a L. 50.

NOTIZIARIO

Il nuovo frumento „Roma" creato dal sen. Strampelli. — Dopo i nuovi frumenti eletti che hanno tanto contribuito ad aumentare la possibilità produttiva delle nostre terre e ad accrescere la disponibilità granaria ed alimentare del nostro Paese — per cui la vittoria del grano deve ormai considerarsi come un fatto compiuto — il sen. Strampelli anzichè ritenersi pago dei successi conseguiti nel campo della genetica, ha incessantemente continuato i suoi lavori per la ricerca di nuove varietà che assicurino alte e costanti produzioni (oltre che qualità ottima) in relazione alle particolari situazioni degli svariati ambienti in cui si attua la coltivazione del grano in Italia.

Così oggi egli ha concesso al Sindacato nazionale che si onora di averlo fra i primi iscritti, di presentare ai tecnici agricoli ed agli agricoltori italiani un nuovo frumento da lui creato cui fu imposto il nome di «Roma» e che rappresenta oltre tutto una conquista della genetica giacchè è un ibrido interspecifico tra il frumento giapponese «Akagomonghi» ed il comune «Triticum villosum».

Il nuovo grano sarà distribuito quest'anno per le prossime semine limitatamente alla piccola quantità disponibile onde poter attuare campi di orientamento nelle zone per cui il senatore Strampelli lo ha specificatamente creato e più precisamente in ambienti agrari difficili per clima e per natura del terreno, sia di media che di alta collina ed anche di montagna, dove la produzione, anche impiegando razze elette di grano, non ha avuto ancora l'incremento unitario desiderato.

Il nuovo grano «Roma» è mutico, precoce, assolutamente refrattario alle ruggini e di buona resistenza all'allettamento, avendo i culmi abbastanza alti, di una specialissima elasticità. La sua produttività, pur non consentendo le punte raggiunte col «Villa Glori», col «Damiano», coll'Edda» e con lo stesso «Mentana», è assai elevata, e sopratutto costante, anche in annate non molto favorevoli ed in ambienti difficili, come ad esempio l'agro romano, dove il nuovo frumento ha dato una produzione da 45 a 48 quintali per ettaro.

Nella R. Stazione di viticoltura di Conegliano. — Apprendiamo che, in seguito a recenti concorsi, sono stati nominati il vicedirettore e lo sperimentatore per la Sezione botanica e patologia della R. Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano.

Il primo è il Prof. Mario Venezia, laureato in chimica pura alla R. Università di Roma, indi assistente, prima presso la R. Scuola enologica di Avellino, poi presso il R. Istituto superiore agrario di Portici. Egli ha al suo attivo pregevoli pubblicazioni di chimica vegetale e tecnologica.

Il secondo è il Dott. Dino Rui, già assistente alla Cattedra di scienze naturali e patologia vegetale della R. Scuola enologica di Conegliano, dove ha avuto modo di specializzarsi nella biologia e patologia della vite e nella zimotecnia.

Ai nuovi eletti, i nostri più vivi rallegramenti.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Levade, 9-V. — Animali presentati: Buoi 343, Vacche 39, Vitelli 8, Asini 11, Suini di allevamento 51, Ovini 13, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi L. 170—190, Vacche L. 120—150, Vitelli L 200—220, al q.le peso vivo; Asini L. 50—200, Suini di allevamento L. 60—80, Ovini L. 30—50, Caprini L. 70, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di bestiame e di compratori, conclusi pochi affari; dal lato zooiatrico nulla di rimarchevole.

Montona, 16-V. — Animali presentati: Buoi 132, Vacche 101, Vitelli 24, Cavalli 2, Muli 1, Asini 55, Suini di allevamento 107, Ovini 25, Caprini 4. Prezzi verificatisi: Buoi L. 160—180, Vacche L. 110—150, Vitelli L. 180—200, al q.le peso vivo; Cavalli L. 800—1000, Muli L. 600, Asini L. 50—200, Suini di allevamento L. 50-80, Ovini L. 25—50, Caprini L. 40—70, per capo.

Andamento del mercato: causa il maltempo, ridotta affluenza di animali e di compratori; tuttavia, venne concluso discreto numero di affari; dal lato zooiatrico nulla di anormale.

Pinguente, 18-V. — Animali presentati: Buoi 57, Vacche 176, Vitelli 11, Asini 11, Suini 99, Ovini 13. Prezzi verificatisi: Buoi L. 160, Vacche L. 100, Vitelli L. 250, al q.le peso vivo: Asini L. 30—200, Suini L. 90—300, Ovini L. 35—100, per capo.

Andamento del mercato: poca richiesta di bovini da macello, per l'avanzarsi della stagione calda; prezzi con lievi oscillazioni per i vitelli; sempre bene quotati i suini di allevamento.

Siana, 27-V. — Animali presentati: Buoi 8, Vacche 5, Asini 2, Caprini 3, Suini 91. Prezzi verificatisi; Buoi L. 180 al q.le peso vivo; Suini L. 80—160 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 2 buoi e 44 suini; gli animali vennero visitati e trovati sani.

Buie, 30-V. — Animali presentati: Buoi 107, Vacche 135, Vitelli 23, Cavalli 12, Muli 15, Asini 123, Suini 236, Ovini 3, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi L. 150—160, Vacche L. 100—140, Vitelli L. 230—250, al q.le peso vivo; Cavalli L. 500—1000, Muli L. 400—900, Asini L. 100—400, Suini L. 70—100, Ovini L. 60—80, Caprini L. 80—100, per capo.

Fieno L. 8, Paglia L. 7, al q.le.

Andamento del mercato: molto movimentato per il numeroso concorso di macellai che acquistarono diversi bovini; si verificò una discreta vendita anche negli altri animali.

Dignano, 3-VI. — Animali presentati: Buoi 126, Vacche 138, Vitelli 12, Asini 12, Suini 76, Ovini 112. Prezzi verificatisi: Buoi L. 150—180, Vacche L. 100—130, Vitelli L. 240—280, al q.le peso vivo; Asini L. 50—250, Suini L. 80—250, Ovini L. 40—90, per capo.

Andamento del mercato: conclusi pochi affari.

Pisino, 6-VI. — Animali presentati: Buoi 320, Vacche 412, Vitelli 26, Cavalli 18, Muli 2, Asini 27, Suini 97, Ovini 53. Prezzi verificatisi: Buoi L. 130—180, Vacche L. 100—150, Vitelli L. 250—320, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—2000, Asini L. 50—500, Suini L. 60—120, Ovini L. 60—80, per capo.

Fieno L. 15—18, Paglia L. 15—20, al q.le.

Andamento del mercato: molto animato, effettuate molte vendite.

Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d'Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Agosto.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Parenzo	Portole	Levade	Martedì 8
		Orsera	S. Lorenzo del Pas.	Giovedì 10
		Montona	Montona	Lunedì 21 e Sabato 26
		Buie	Buie	Martedì 29
		Visignano	Visignano	Giovedì 31
	Capodistria	Erpelle-Cosina	Erpelle	Mercoledì 2
		Rozzo	Rozzo	Lunedì 14
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 17
	Pisino	Pisino	Pisino	Mercoledì 2 e Sabato 19
		Albona	S. Domenica	Giovedì 17
		Gimino	Gimino	Giovedì 24
	Pola	Canfanaro	Canfanaro	Lunedì 7
		Dignano	Dignano	Giovedì 10
		Sanvincenti	Sanvincenti	Mercoledì 16
		Pola	Siana	Sabato 26
Carnaro	Abbazia	Elsane	Sappiane	Domenica 6
		Castelnuovo	Castelnuovo	Martedì 8
		Villa del Nevoso	Torrenova	Mercoledì 16
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 2
	Postumia	Postumia	Postumia	Martedì 1 e Giovedì 24
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Giovedì 10
	Sesana	Sesana	Sesana	Sabato 12 e Martedì 22
		Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Sabato 26
	Trieste	Muggia	Albaro-Vescovà	Giovedì 10
Gorizia	Gorizia	Gorizia	Gorizia	Giovedì 10, Giovedì 24 e Giovedì 31
		Vipacco	Vipacco	Lunedì 21
		S. Daniele del Carso	S. Daniele del Carso	Martedì 22
	Gradisca	Capriva	Mossa	Martedì 1
		Cormons	Cormons	Venerdì 4
		Gradisca	Gradisca	Martedì 8 e Sabato 26
		Romans d'Isonzo	Romans d'Isonzo	Martedì 22
	Tolmino	Tolmino	Tolmino	Lunedì 14
		Idria	Idria di sotto	Mercoledì 16

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di maggio, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 434.27, per Pola 342.62, per Fiume e scali intermedi (piroscafi Compagnia adriatica di navigazione) 167.20, per Trieste e per altre destinazioni, con motovelieri, 199.86. Totale ettolitri 1143.95.

Cittanova: per Trieste ettolitri 7.03, per altre destinazioni 7.94. Totale ettolitri 14.97.

Orsera: ettolitri 360.

Pirano: per Trieste ettolitri 0.84, per Parenzo 0.50, per Pola 0.15. Totale ettolitri 1.49.

Pola: ettolitri 12.02.

Rovigno: per Trieste ettolitri 60.63, per Pola 18.69. Totale ettolitri 79.32.

Umago: per Portorose ettolitri 1.50, per Trieste 45.11, per Fasana 2, per Pola 4.85. Totale ettolitri 53.46.

Totale del mese: ettolitri 1665.21.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **9424.25**.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 1° al 15-VII	Afta epizootica	Pola	Pola	B	—	1
	Malattie infettive dei suini	Capodistria	Erpelle-Cosina	S	—	1
		Parenzo	Parenzo	S	—	3
		»	Visignano	S	—	2
	Aborto epizootico	Pola	Pola	B	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 1° al 15-VII	Malattie infettive dei suini	Sesana	Sesana	S	—	3
		»	Tomadio	S	—	1
		Trieste	Trieste	S	2	—
	Farcino criptococcico	Postumia	Postumia	E	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 31 luglio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Buie	80-95	85-100	4.50-5	11-14	78-86	52	1.10-1.85	2.20	60-70	60-110	5-7	—	0.80	25	8-11[1]	[1] al metro, corta; agnelli L. 30 per capo
Rovigno	90	80	5	10[1]	90	50	1.50-2	2-2.50	60-80	40-80	8-10	6-8	0.70[2]	30	4[3]	[1] di erba medica L. 20; [2] all' ingrosso; [3] allo scalo
Albona	—	—	—	10-14[1]	—	—	1.50-1.60	2.80	40	70-90	7-8	8	0.70	20	6-7	[1] di erba medica L. 14
Pinguente	85	80	4.50	8	—	—	1.20-1.80	2.60	60-70	100	7	8	0.40	30	4-5	
Pisino	80-90	85-90	—	8	90	55	1.40-1.90	2.40-2.80	60-70	—	5-6	6-7	0.60	20	4-5	
Capodistria	95-110	95-110	4.50	10-14	—	50-55	1.80-2	2.60 28.0	—	—	5-5.20	—	0.50	30	6-8	
Parenzo	70-85	75-90	5	8-12	—	—	1.10-1.50	—	—	—	—	—	—	—	—	

Dott. U. Stacchiotti, Redattore-capo responsabile.